

鱧の膳所焼き 紅梅蕪

●材料● 4人分

鱧(1kg) …………… 1尾

つけ地

酒 …………… 100ml

味醂 …………… 100ml

薄口醤油 …………… 50ml

粉山椒 …………… 少量

おから衣

おから …………… 150g

砂糖 …………… 大さじ 1

味醂 …………… 15ml

薄口醤油 …………… 3ml

塩 …………… 小さじ 1/4

だし汁 …………… 30ml

蕪 …………… 1/2 個

蕪紅梅漬けのつけ地

水 …………… 100ml

酢 …………… 50ml

砂糖 …………… 30g

梅肉(赤) …………… 大さじ 1

鱧の卵醤油漬け …………… 大さじ 2

(分量外)

塩、揚げ油、ひのな漬け八方煮、蕪の葉の浅漬け、酢取り葉生姜

●作り方●

【鱧の膳所焼き】

1. 鱧はうろこを取り除き、4cm 幅の筒切りにする。内臓と血合いを取り除き、水で洗う。
2. 鱧に薄塩をあて、40 分おく。水で洗い、ボウルにつけ地を合わせて鱧を入れ、1 時間おく。
3. 鱧の汁気をふき取って、金串を打つ。180℃に熱した油をすくい、鱧の皮目に数回かける。
4. 鱧を焼き床でじっくり焼き、焼き上がりに、つけ地を 2～3 回かけては乾かす作業を繰り返して焼き上げる。
5. 鱧が焼けたら串を抜き、表面に粉山椒をかける。
6. おから衣を作る。おからに他の材料を合わせてよく混ぜ、火にかける。ふんわりとした状態になるまでたえずかき混ぜながら煎る。
7. 鱧の表面におから衣を振りかける。

【蕪紅梅漬け】

1. 蕪は皮をむき、くし形に切る。立塩に 30 分つけ、水気をきる。
2. ボウルにつけ地を合わせ、蕪を 6 時間つける。

【盛り付ける】

1. 器に鱧を盛り、鱧の卵醤油漬けを天盛りにする。蕪紅梅漬け、蕪の葉の浅漬け、ひのな漬け八方煮、酢取り葉生姜を添える。